

《西式快餐精解》

图书基本信息

书名：《西式快餐精解》

13位ISBN编号：9787122107367

10位ISBN编号：7122107361

出版时间：2011-8

出版社：化学工业

作者：胡秀钟

页数：81

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《西式快餐精解》

前言

西餐是对欧美等西方国家菜点的总称，而我们所说的西式快餐主要以西餐为基础，为适应生活快节奏可以迅速准备和供应食物的西餐菜点。其制作标准化，菜品少而精，是广受青年男女青睐的一类菜品。西式快餐一般分为四大类。主餐：包括汉堡、炸鸡、意大利面、比萨饼等。配餐：作为主餐的补充，包括薯条、沙拉、各种汤汁等。甜点：作为餐点的搭配，如蛋塔、派类、果冻等。饮料：包括咖啡、果汁、茶、牛奶、奶昔和冰淇淋等。本书从制作西式快餐的工具设备、原料入手，分意大利面、比萨、汉堡、热狗、三明治、沙拉、汤、甜品、小吃、美式炸鸡，教您制作西式快餐。每个品种配方务求精细，图解尽量详细，无论您是在家里准备一试身手，还是准备开一家西式快餐店，相信都会对您有所帮助。编者

《西式快餐精解》

内容概要

《西式快餐精解》主要介绍约70例西式快餐的制作图解：在简单介绍工具、原料基础知识后，分意大利面、烩饭，比萨，汉堡、热狗、三明治，沙拉，汤、甜品、小吃五部分详细介绍制作过程。《西式快餐精解》所选品种既有经典传统品种又有时下流行品种，图片丰富，图解详细，真正“手把手式”传授，可帮助初级西式烹调师及学徒工、美食爱好者迅速掌握操作技巧，是其良师益友。

《西式快餐精解》

书籍目录

主要工具设备介绍/1主要原材料介绍/2鱼肉禽类/2蔬菜水果类/3蛋及乳制品/3基础材料/4调味料类/4意大利面·烩饭/5番茄酱制作（一）/6番茄酱制作（二）/6奶油酱（白汁）制作/7意大利面条煮制/7奶油培根面/8意大利肉酱面/9地中海烩意面/10南瓜文蛤意面/11鸡肉西蓝花意面/12意大利青瓜蘑菇培根面/13金枪鱼通心粉/14意大利辣味番茄通心粉/15海鲜番茄烩饭/16青豆虾仁烩饭/17蔬菜烩饭/18比萨/19比萨面饼制作（一）/20比萨面饼制作（二）/20比萨面饼制作（三）手工制作/21美式夏威夷比萨/22地中海海鲜比萨/23田园蔬菜比萨/24美式香肠比萨/25精选培根比萨/26超级至尊比萨/27火腿玉米比萨/28牛肉比萨/29挪威三文鱼比萨/30萨拉米比萨/31意式那不勒斯比萨/32甜椒火腿比萨/33海鲜比萨/34二合一比萨/35汉堡·热狗·三明治/36沙拉酱制作/37炸鸡腿肉制作/37汉堡肉饼制作（一）/38汉堡肉饼制作（二）/38原味鸡腿汉堡/39香辣鸡肉汉堡/40牛肉汉堡/41鳕鱼汉堡/42法兰克福香肠热狗/43维也纳香肠热狗/44意大利火腿热狗/45德式香肠热狗/46意大利萨拉米火腿三明治/47烟熏三文鱼三明治/48牛排三明治/49里昂纳火腿三明治/50金枪鱼三明治/51沙拉/52蛋黄酱制作/53千岛酱制作/53意大利醋油酱制作/54恺撒沙拉/55烟熏三文鱼沙拉/56田园蔬菜沙拉/57凤尾大虾沙拉/58火箭沙拉/59水果沙拉/60泰式牛肉沙拉/61脆炸鱿鱼沙拉/62汤·甜品·小吃/63西班牙番茄冷汤/64法式洋葱汤/65葡式蛋塔/66鲜奶蛋塔/67草莓奶昔/68冰红茶/69炸薯条/70三文鱼面包卷/71脆炸小鱿鱼/72火腿奶酪三明治/73马来西亚沙爹鸡肉串/74泰式菠萝鸡/75墨西哥辣味鸡腿/76黄金咖喱鸡翅/77鸡米花/78美式炸鸡柳/79美式酥皮炸鸡/80美式蒜香翅根/81

《西式快餐精解》

编辑推荐

胡秀钟主编的《西式快餐精解》从制作西式快餐的工具设备、原料入手，分意大利面、比萨、汉堡、热狗、三明治、沙拉、汤、甜品、小吃、美式炸鸡，教您制作西式快餐。每个品种配方务求精细，图解尽量详细，无论您是在家里准备一试身手，还是准备开一家西式快餐店，相信都会对您有所帮助。

《西式快餐精解》

精彩短评

- 1、按书上做了一下，还不是很成功，可能很多关键点没写出来
- 2、好书 很喜欢 收藏用+
- 3、步骤图详细，西餐必备……
- 4、简单，方便，实用
- 5、自己做西餐，别有一番滋味
- 6、爱人的餐厅工作用书，听说很好，慢慢研究
- 7、内容还不错，因为我和儿子都比较喜欢吃西餐，又不想老到餐厅去，所以照着书自己在家做了几次，味道还不错，比较正宗
- 8、还不如Google
- 9、实用，图文并茂，操作一目了然！

《西式快餐精解》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com